

● 申請手続きの流れ

① 保健所へ事前相談

営業車を通常保管する場所を管轄する保健所へお問い合わせください。

業態計画等を確認の上、必要な設備、注意事項等をご説明いたします。

- ※ 保管場所が三重県以外、又は、四日市市内の場合は、主な営業区域を管轄する保健所。
- ※ 営業区域が四日市市の場合は、四日市市保健所。四日市市は保健所政令市のため、県の管轄とは異なります。

	必要書類等	必要数量
<input type="checkbox"/>	計画段階の業態計画書(品目や調理工程等を記載)	1部
<input type="checkbox"/>	計画段階の車内設備の平面図及び側面図	1部

< 問い合わせ先例 >

- 例1. 津市内で保管、津市内で営業 → 津保健所 等
- 例2. 愛知県で保管、主に津市内で営業 → 津保健所 等
- 例3. 津市内で保管、四日市市で営業 → 四日市市保健所
- 例4. 三重県外で営業 → 主たる営業区域を所管する保健所等へご相談下さい。

(注)例1、例2は四日市市保健所以外の県内の保健所でも申請可能です。

① 四日市市保健所で営業許可を取得 : 四日市市のみで営業可能です

② 四日市市以外の保健所で営業許可を取得 : 四日市市以外の三重県内市町で営業可能です

② 申請に必要な書類等

申請の際は、下記の書類等をご準備下さい。

なお、申請に問題がなければ、同日に車内施設検査を行いますので、許可を申請する車両でお越しください。

	必要書類等	必要数量	備考
<input type="checkbox"/>	営業許可申請書(第4号様式)	1部	保健所、三重県ホームページで配布
<input type="checkbox"/>	車内設備の平面図及び側面図	各1部	3ページ目を参照してください
<input type="checkbox"/>	食品衛生責任者の資格証明書	1部	原本又は写し
<input type="checkbox"/>	営業設備(営業車)	一式	動作確認が可能な状態
<input type="checkbox"/>	水質検査証明書	1部	井戸水等使用の場合
<input type="checkbox"/>	自動車検査証(車検証)		申請の際に確認させて頂きます
<input type="checkbox"/>	手数料(三重県収入証紙)	18,000円	飲食店営業許可の場合
		11,000円	魚介類販売業許可の場合

③ 車内施設検査

営業設備が施設基準を満たしているか、申請図面等と相違がないか検査を行います。

④ 許可証の交付

検査に合格し、許可が下りてから許可証を作成します。

通常、検査に合格してから2週間程度で交付可能です。

許可証は窓口で交付します。

郵送を希望する場合は、申請時に角2封筒(A4サイズが入るもの)に、

宛名、切手470円分(簡易書留料金)を貼り付けしたものを持参してください。



● 発行  
三重県 医療保健部食品安全課 (令和6年作成)  
<https://www.pref.mie.lg.jp/SHOKUSEI/>



● 問い合わせ窓口  
三重県内の保健所  
<https://www.pref.mie.lg.jp/SHOKUSEI/HP/71234044704.htm>



自動車による食品営業を始められる方へ  
(キッチンカー等の自動車営業)



● 自動車営業とは?

自動車に設備を設け、車内において食品の調理、処理又は販売を行う営業のことをいいます。

食品衛生法に基づく「営業許可」を得る必要があります。取り扱い食品に応じて営業許可の種類が異なります。

なお、許可期間は一律、5年となります。

① 飲食店営業許可 : 食品の調理、処理又は販売を行う営業

② 魚介類販売業許可 : 魚介類の処理や販売

※ トラックの荷台やトレーラーにコンテナハウスを設置する場合も自動車営業に含まれます。

※ 常設営業の場合は、自動車を使用している場合、移動せず固定して営業する場合は、自動車ではなく、通常の店舗の許可として扱います。

● 自動車営業で提供できる食品

提供する品目や、調理工程数により、必要となる設備が異なります。詳細は2ページ目を参照してください。

品目	品目の概要	品目の例
めん料理	湯がくもの(その後冷却するものを含む)	ラーメン、うどん、そば、 パスタ: ソースをかけるタイプ <sup>(注1)</sup>
お好み焼きたこ焼き類	生地を主体とするもの	お好み焼き、たこ焼き、たい焼き、クレープ
スープ・汁物煮物類	煮込むもの	スープ・味噌汁、おでん、ぜんざい シチュー、カレー(ルーのみ)
焼き物	焼く・炒めるもの	焼き鳥、ホルモン焼き、くし焼き 焼きそば、フランクフルト、五平餅 パスタ: 具材と炒め合わせるタイプ <sup>(注1)</sup>
揚げ物	揚げるもの	唐揚げ、フライドポテト
蒸し物	蒸すもの	じゃがバター、シュウマイ
サンド類	加熱後に調理加工するもの	ハンバーガー、ホットドッグ、 タコス、ケバブ サンドイッチ: 加熱工程を経た食品をサンドするタイプ <sup>(注2)</sup>
米飯類	米を主体とするもの	焼きおにぎり、オムライス、チャーハン タコライス、焼肉丼、カレーライス
非加熱調理品①(飲料類以外)	加熱工程がなく調理加工するもの	パフェ、フルーツサンド サンドイッチ: 加熱工程のない食品をサンドするタイプ <sup>(注2)</sup>
非加熱調理品②(飲料類)	加熱工程がなく調理加工するもの	スムージー、生搾りジュース タピオカドリンク、台湾かき氷
小分け調理品	小分け調理するもの	清涼飲料水等(注ぐのみ) <sup>(注3)</sup> 既製品の盛り付けのみ <sup>(注3)</sup> かき氷、アイスクリーム、ソフトクリーム(サーバー含む)

※(注1): 品目の例で示した食品は、調理工程によって品目の分類が異なることに注意してください。

※(注2): サンドイッチは調理工程に従い2品目(「サンド類」と「非加熱調理品①」)が該当しますが、2品目をまたいで取り扱うことが可能です。取り扱いが2品目をまたぐ場合、主として挟む食品が含まれるいずれかの品目として扱い、2品目としてカウントしません(1品目として扱います)。

※(注3): 「清涼飲料水等(注ぐのみ)」と「既製品の盛り付けのみ」については、「小分け調理品」以外の品目を取り扱う場合は1品目としてカウントしません。

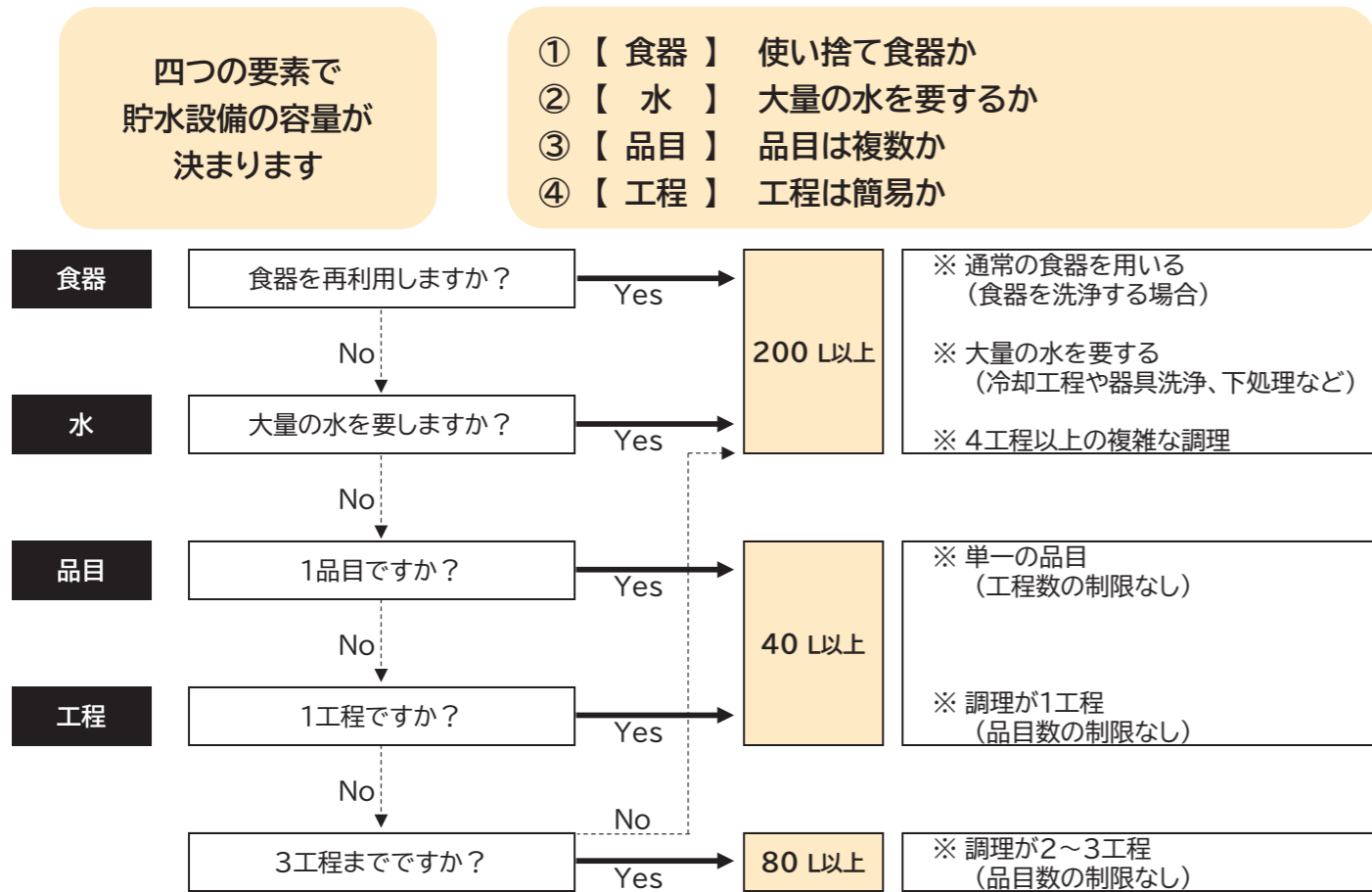
提供したい食品が  
取り扱い可能な場合は  
保健所に相談してください

● 営業形態と貯水設備

提供する品目や、調理工程数により、必要となる貯水設備(給水・廃水タンク容量)が異なります。

貯水設備の容量	40 L 以上	80 L 以上	200 L 以上
概要 (出来ること)	簡易な調理 温める、揚げる、盛り付ける等		複雑な調理 一般の飲食店営業と 同様の営業が可能
工程数	1 工程 ※1	2~3 工程	4 工程以上
使用水量	大量の水を要しない	比較的 大量の水を要しない	大量の水を要する ※2
品目数	1 品目のみ ※1	複数品目可	複数品目可
食器	使い捨て		通常の食器可
一次加工、下処理可能	不可		可能
※1 40L 貯水設備の補足	1 工程で提供出来るものの場合、品目数の制限なし 1 品目のみの提供の場合、工程数の制限なし		
※2 200L 貯水設備の補足	加熱後の食品を流水により冷却する、あるいは、 営業中に分解洗浄が必要な器具を使用する場合、 200L の貯水設備が必要です		

● 貯水設備容量フロー図



● 営業に必要な主な設備

下表は営業施設基準の一部を抜粋したものです。必ず全文を一読してください。

給水設備の使用用途には、最終製品に含まれる水は含まれません。

例えば、スープやたこ焼きの生地に用いる水については別途用意する必要があります。

条例施設基準



共通基準

業種別基準

必要な設備	解説 (一部抜粋)
<input type="checkbox"/> 営業車の構造 ①	屋外からの汚染を防止し、ねずみ、昆虫等の侵入を防止できる構造であること。
<input type="checkbox"/> 営業車の構造 ②	床面、内壁及び天井は、清掃等を容易に行うことができる構造および材料で作られていること。
<input type="checkbox"/> 区画	間仕切り等により必要な区画がされていること。
<input type="checkbox"/> 器具等洗浄設備	必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること(シンク等)。
<input type="checkbox"/> 手洗設備	流水式手洗い設備を必要な個数有し、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。
<input type="checkbox"/> 給水設備	営業形態に応じた給水及び廃水設備を備えること。(40L、80L、200L以上)。
<input type="checkbox"/> 排水設備	給水設備と同等の容量の排水設備を備えること。
<input type="checkbox"/> 冷蔵・冷凍設備	食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて有すること。
<input type="checkbox"/> 温度計等	冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。
<input type="checkbox"/> 保管設備(食材等)	原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止可能な状態で保管することができる設備を有すること。
<input type="checkbox"/> 保管設備(洗剤等)	洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。
<input type="checkbox"/> 廃棄物容器	不浸透性を有し十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
<input type="checkbox"/> 換気設備	空気の流れを管理する設備が設置されていること(換気扇や窓等)。
<input type="checkbox"/> 照明	作業、検査及び清掃等を十分にすることができるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。
<input type="checkbox"/> 清掃用具	作業場の清掃等をするために必要な数量の専用の用具を備え、その保管場所を有すること。 従事者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示するための設備を有すること。

● 図面の準備(平面図、側面図)

以下の図を参考に、

施設の全体寸法及び、設備機器の配置がわかるものをご準備ください。

設計図可。デジタルデータの印刷物、手書き、どちらでも可です。

図面に必要

- ① 施設の全体寸法
- ② 設備機器の配置

